



PASTA FRESCA, FIADONI E RAVIOLI, DA OLTRE 50 ANNI “LA CHITARRA ANTICA” NELLE CASE DEI PESCARESI. ORA ANCHE A DOMICILIO

30 Marzo 2020 

PESCARA – Il profumo fragrante di fiadoni appena sfornati è costante in qualunque ora del giorno ed è di quelli irresistibili. E quando si parla di fiadoni a Pescara, l’associazione è immediata e non ammette errori. La Chitarra Antica rappresenta, letteralmente, un vero angolo di storia nel capoluogo adriatico.

In via Sulmona, all’incrocio con via Trento, dal 1966 la bottega allietta i palati con pasta fresca, pasticceria secca prodotta quotidianamente e una gastronomia veloce e genuina.

In questi giorni di isolamento forzato, l’icona del sapore abruzzese continua a stare al fianco dei suoi clienti, tutti i giorni (ad eccezione del lunedì) consegnando, gratuitamente per le vicinanze, i prodotti freschi e gastronomici a domicilio. Entro due ore al massimo dall’ordine preso telefonicamente (allo 0854224010), ci pensa il team della Chitarra Antica a portare il gusto in casa.

Dietro il tempio del sapore tradizionale c’è la storia di due emigranti di ritorno e di uno dei loro figli.

È il 1966 quando **Giuseppina (Pina) D’Alonzo** e suo marito **Giovanni Minicucci** rientrano dal Belgio. Partiti dall’Abruzzo (lei da Collecervino all’età di nove anni e lui da Orsogna a 14), Pina e Giovanni si conoscono in Belgio.



Dopo il matrimonio, decidono di tornare in Abruzzo con i loro figli, **Fabio**, classe 1962 e **Claudio**, del 1965. Trascorsi quattro mesi difficili per la mancanza di lavoro, sul procinto di lasciare nuovamente la terra di origine, Pina riesce a trovare un posticino nella Chitarra Antica, bottega aperta un anno prima dal professor **Giovanni Iannucci**, uno dei primi presidenti della Provincia, fondatore dell’università e appassionato di cucina tradizionale. Appena un anno dopo, il professore vende a Pina e Giovanni l’attività.

Oggi a portare avanti la Chitarra Antica c’è Claudio, “tuttofare”, come lui stesso si definisce, vulcanica attrazione della bottega. Chiunque entri nel suo negozio, che sia un habitué, o un cliente di passaggio, viene trattato come una persona di famiglia.



“Amo il mio lavoro – confessa a *Virtù Quotidiane*, durante un’intervista fatta prima dell’esplosione dell’emergenza sanitaria -. Adoro il contatto con il pubblico, è la cosa più preziosa, insieme al privilegio di creare ogni giorno un prodotto nuovo”.

Da quando sei anni fa è venuta a mancare la signora Pina, “il generale – ironizza Claudio, ma subito torna serio – che dettava regole e tempi di questo lavoro, sono dovuto crescere ed è cambiato tutto. La sfida giornaliera è quella di rendere interessanti i prodotti della tradizione anche per le nuove generazioni”.

Per farlo Claudio, insieme al suo staff composto da sei persone, sperimenta giornalmente nuove ricette, partendo sempre dalla cucina di una volta. E allora a fianco agli intramontabili fiadoni, la pasta alla chitarra, “il nostro oro” precisa Claudio, e i ravioli, tutti sinonimi del brand Chitarra Antica, ecco che arrivano i fiadoni fritti, oppure i ravioli al limone.

“Una mattina, alle cinque, sistemavo il negozio e intanto ripassavo mentalmente le classiche ricette dei fiadoni e delle pallotte cace e ove. In quel momento ho pensato di provare a friggere i fiadoni”, ricorda.

Un’intuizione che ha conquistato tutta la clientela della Chitarra Antica. “In campo gastronomico l’Abruzzo può insegnare tanto alle altre regioni, grazie ai suoi ottimi prodotti della terra, che siano di mare e di montagna. Il bello sta proprio nel riscoprire la cucina contadina dell’800 del ‘900 per rielaborarla e fare piatti unici”.

Da circa un anno, alla Chitarra Antica è possibile anche un consumo veloce sul posto. Ed è così che le prelibatezze della gastronomia, che da sempre arricchiscono l’offerta con il servizio di asporto (con il super classico timballo teramano a fare la parte del re), si possono gustare direttamente in bottega. “Oggi c’è la possibilità di gustare qui le nostre produzioni e questo ci dà un riscontro immediato che non avveniva prima. È bellissima questa condivisione del piacere – commenta – che avviene ogni giorno, assaporando i gusti della tradizione dell’innovazione”.

Per via del contagio, questo servizio al momento è stato sospeso.

LE FOTO





(Le immagini di Plinio Raimondo sono state scattate prima dell'emergenza Coronavirus, ad eccezione delle foto con mascherina)